

Flan



Ich mag dieses Nachtisch, weil es lecker ist. Meine Großmutter koch es.

Zutaten:

- 3 Eier
- 3 Kaffeelöffel Ausschnitt aus vanille
- 100g Maizena
- 160g Zucker
- 1L Fettarme Milch
- 2 Tüte Vanillezucker
- 1 Blätterteig
- 1/2 Kaffeelöffel Vanillepulver

Zubereitung:

- 1- eine Form verdunkeln und den Boden stechen
- 2- in eine Salatschüssel legen Eier, Mais, Vanille-Extrakt und 125ml Milch
- 3- Sie das Ganze mit einer elektrischen Peitsche Schlagen
- 4- die restliche Milch in einen Topf giessen
- 5- Vanillezucker, Zucker und Vanillepulver hinzufügen
- 6- Mischen und zum Kochen bringen
- 7- Sie die kochende Milch in die Dose während des Schlagens Giessen
- 8- Sie das Ganze in den Topf Giessen
- 9- Sie das Präparat auf die Pfote Giessen
- 10- Sie alles in den Ofen für 40 min bei 180° Setzen